

Nue Pad Prik

(Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika)



Portion für ca. 3-4 Personen

Marinade

600g Rindfleisch (in dünne Scheiben geschnitten) (bei dem Foto hatte ich bei diesem Gericht Hühnerfilet genommen)

1 TL Fischsoße

2 EL dunkel Sojasoße

1 EL Mehl

1 TL Pfeffer

2 EL Öl

1 EL Sesamöl

4 Knoblauchzehen

4 Frühlingszwiebeln

1 Rote Paprika

1 Grüne Paprika

250g Champignons

3 EL Fischsoße

1 EL Maggi

2-3 EL Zucker (brauner oder Palmzucker)

300 ml Wasser

2 TL Knorr Hühnerbrühe

Beilage: Reis

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade verrühren.

Das klein geschnittene Fleisch darin wenden und mind. 10 Min. stehen lassen.

Das Öl in einem Wok erhitzen, den Knoblauch leicht (gelb) anbraten, dann das Fleisch hinzugeben und kurz anbraten.

Das Wasser mit der aufgelösten Hühnerbrühe hinzugeben, dann die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die grob geschnittenen Paprika dazugeben das ganze dann ca. 3 Min. kochen.

Nun die geviertelten Pilze und die restlichen Zutaten hinzufügen und alles noch 2 Min. garen lassen

Am Schluss das Ganze mit Mondamin oder Mehl nach belieben andicken ...

Wünsche einen guten Appetit ;-)